

NICARAGUA FAIRTRADE #50110



Artikel	50110, 4 poser á 1.000 gram pr. kolli
Smag	En fyldig kaffe med en afbalanceret smag af mørk chokolade. Smager du godt efter, kan du måske fange de lette toner af cognac.
Certificering	Fairtrade
Kaffetype	Hele friskristede bønner
Risteprofil	Fyldighed 4/5 Syrlighed 3/5 Ristning 3/5
Oprindelse	Nicaragua
Sort	100% Arabica kaffe
Dyrkningshøjde	Kaffen dyrkes i et område placeret 900-1100 MOH (meter over havets overflade)
Høsttid	Kaffen høstes i perioden fra november til april
Brygning	Når du skal brygge din Nicaragua kaffe, anbefaler vi, at du brygger den efter pour over metoden eller som almindelig filterbryg. På den måde får du de allerbedste smagsnoter frem i kaffen. Vi anbefaler, at du brygger kaffen med 6 gram kaffebønner pr. 100 ml. vand.
Holdbarhed	180 dage

